

Il bello e il buono d'Italia nel progetto nato dalla collaborazione tra Alessi e il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP

19 ottobre 2019 – Alessi e il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP presentano un progetto che unisce il design ad un'eccellenza simbolo del Made in Italy agroalimentare. Cultura e tradizione si incontrano in "Nunziatella", un originale contenitore per conservare e servire la Mozzarella di Bufala Campana. Un oggetto che racconta il bello e il buono d'Italia promuovendo la storia di un prodotto millenario, esportato in tutto il mondo, attraverso un'interpretazione in chiave contemporanea.

"Nunziatella", nom de plume della maestosa bufala mediterranea italiana assunta come virtuale testimonial del progetto, si inserisce nella lunga riflessione che Alessi compie da tempo sui temi della cultura materiale. *"Siamo convinti – dichiara **Alberto Alessi**, presidente di Alessi - che il processo di evoluzione dell'umanità passi anche attraverso l'attenzione verso gli utensili della vita quotidiana: non solo una attenzione per gli aspetti funzionali ma anche la consapevolezza delle componenti di natura rituale e simbolica che tutti gli oggetti casalinghi ben pensati e ben fatti portano in sé".*

*"Con questa creazione abbiamo voluto colmare una lacuna, offrendo ai consumatori un utensile in cui tenere ben coccolata la mozzarella di bufala campana – sottolinea **Domenico Raimondo**, presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP – Oggi ognuno la conserva come meglio crede, utilizzando ciotole, vaschette o anche la semplice busta. D'ora in poi cambia tutto e sarà possibile servire in tavola la bufala Dop come merita, alla temperatura giusta e in un contenitore di un'eleganza pari alla bontà del nostro prodotto".*

Il progetto è stato affidato a Emma Silvestris, designer di origini campane che per questa narrazione si è ispirata alla goccia, simbolo di fecondità e abbondanza. *"Declinata in vari modi - afferma l'autrice – la goccia rievoca le corna delle miti bufale dagli occhi dolci, e poi ancora il candore delle gocce del latte da cui si origina la mozzarella, del latticello che sgorga copioso all'assaggio, del liquido di governo che ne garantisce la fragranza e infine ricorda le forme morbide della mozzarella."*

Il contenitore è studiato per accogliere una mozzarella nella misura classica da 500 grammi, o pezzature di peso inferiore, con il rispettivo liquido di governo che per una corretta conservazione deve necessariamente essere pari al volume dell'alimento contenuto. La qualità del design non è mai casuale e si coglie anche nei dettagli: "Nunziatella" è completata da un mestolo in acciaio per raccogliere, scolare e servire la mozzarella. Il manico del mestolo è sagomato a "S" per poter essere appoggiato sul bordo del contenitore quando non è in uso.

La Mozzarella di Bufala Campana è l'unica mozzarella in commercio ad aver ottenuto il riconoscimento europeo della DOP. La collaborazione del Consorzio di Tutela con Alessi porterà l'italianità sulle tavole di tutto il mondo: il progetto "Nunziatella" di Emma Silvestris entrerà a far parte del catalogo Alessi nel 2020.

About Emma Silvestris

Nata a Salerno nel 1962, Emma Silvestris vive e lavora a Bari. Dopo aver conseguito la laurea in lettere, specializzandosi in letterature straniere e in Storia dell'Arte, si è dedicata all'insegnamento e alla ricerca. Dal 1990 si occupa di design, partecipando alle attività dello Studio Speciale di Bari. Designer eclettica e versatile, riesce a coniugare nei suoi progetti forme morbide e femminili, il rigore e l'eleganza della geometria, l'uso di simboli di antica tradizione.

ALESSI



About Alessi

Fondata nel 1921, Alessi è da sempre riconosciuta per l'elevata qualità dei suoi prodotti. In quasi un secolo di storia si è gradualmente evoluta divenendo un'esponente di punta delle ``Fabbriche del design italiano``, capace di applicare le competenze e l'eccellenza raggiunte nel design management a tipologie di prodotto molto diverse tra loro. Aperta al cambiamento e allo sviluppo internazionale, l'azienda è al tempo stesso profondamente radicata nella tradizione e nel retroterra culturale del suo territorio.

Oggi la missione di Alessi è quella di tradurre la ricerca della più avanzata qualità culturale, estetica, esecutiva e funzionale nella produzione industriale di serie. Dal 2017 è Certified B Corporation.

About Consorzio

Costituito nel 1981, ha reso possibile l'ottenimento e la registrazione della denominazione di origine. Rappresenta l'unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole per la tutela, vigilanza, valorizzazione e promozione della Mozzarella di Bufala Campana DOP. Dal 1° luglio 2016 ha sede presso le Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, grazie ad un accordo di collaborazione - per la prima volta in Italia - tra i Beni culturali e le eccellenze agroalimentari.

Nell'area di origine della mozzarella di bufala campana Dop insistono 4 Parchi Nazionali (Circeo, Matese, Cilento e Gargano) e 9 Parchi Regionali. Nel 2018 sono stati prodotti circa 50 milioni di chili di bufala Dop, di cui il 33% viene esportato sulle tavole di tutto il mondo.